



FC GRUPPEN

En lokal och genuin matupplevelse



LÅT OSS SERVERA NÅGRA INSIKTER

VI ÄR FC GRUPPEN

FC Gruppen är ett Jönköpingsbaserat familjeföretag verksamt inom catering, event, konferenser och restauranger. Vi startade 1993 med en tanke om att servera gästen allt från ostfrallor till banketter.

Åren har gått och FC Gruppen är idag en av Sveriges största cateringföretag med cirka 4000 uppdrag per år. Vi är väldigt stolta över att vara miljöcertifierade och värdesätter närproducerat, ekologiskt och gröna råvaror.

Vi är er heltäckande samarbetspartner inom catering, event och restauranger.

Vi är FC Gruppen.

Bageri

Allt fika och bröd vi serverar är bakat i vårt alldeles egna bageri. Kom gärna förbi och se när bakverket blir till, bara doften av nybakat gör omvägen väl värd. Du hittar bageriet vid Lobby Nord, ett stenkast från Kongresshuset.

Specialkost

Inga allergier ska hindra någon från att uppleva våra menyer. Eventuell specialkost måste anmälas senast 12:00 två arbetsdagar innan beställningen äger rum.

Provsmakning

Mötet med gästen är det bästa vi vet. Får vi chansen att träffa er en gång extra tar vi gärna den. Ett sådant tillfälle kan vara vid provsmakningen av den meny ni beställt. Inför provsmakningen får ni den svåra utmaningen att välja ut max fyra personer som ska få det lyckosamma uppdraget att provsmaka menyn tillsammans med våra projektledare och kockar. Under provsmakningen faller det sig också naturligt att gå igenom de sista detaljerna inför er beställning. Syftet med provsmakningen är att ni ska känna er trygga med det vi levererar och att vi ska få möjlighet att finjustera ytterligare innan det stora, viktiga genomförandet.

Bokningsvillkor

Vi behöver er beställning senast 5 arbetsdagar innan beställningens genomförande. Vi behöver antal senast 5 arbetsdagar före arrangemanget, fram till två dagar före arrangemanget 12.00 kan du sedan justera 10% upp eller ned.

KONFERENSPAKET

Förmiddagsfika

Dagsfärskt miniatyrbakverk från vårt bageri

Krav- och rättvisemärkt kaffe, te

Frukt och Vätternvatten

Mini-frukostmacka med ost och grönt

på varierat bröd från eget bageri

Smoothies

Lunch

Bordsserverad buffé

Välj en av nedanstående rätter:

Lasagne med kött från svenska gårdar, västerbottenost, sallad caprese, zucchini, aioli, rucola och parmesan.

Elmias egenrökta lax, citronmajonnäs, dillslungad potatis, fänkåls- och äpplesallad, grönsallad och couscous.

Falafel med hummus, tabouleh, tunnbrödsknäcke, vitlökschutney och medelhavssallad.

Brässerat svenskt vildsvin med rökt sidfläsk och svamp serveras med potatisgratäng, Elmialimpa med brynt smör, knäckebröd, hummus med vildsvinskebab, gravad hjort, napolitanasallad, tomat och persilja.

Inkokt lax med ägg, räkor, pepparrot och dill, kallrökt lax, dillslungad potatis, citron, pressgurka, röka räkor, dillmajonnäs, romsås och grönsallad.

Serveras med bröd från vårt bageri, sallad, Vätternvatten, rättvisemärkt kaffe, och färskbakad torr kaka från eget bageri.

Eftermiddagsfika

Tre sorters dagsfärska mini-bakelser från eget bageri som serveras som buffé med

Krav- och rättvisemärkt kaffe, te

Vätternvatten och frukt

KONFERENS

LUNCH

KALLA TALLRIKAR

Elmias egenrökta lax med potatissallad och citronmajonnäs

Poké Bowl med lax eller tofu

Kyckling från Öland serveras med romansallad, krutonger, tomater och caesarpotatis

VARM TALLRIK

Nattkokt nötbog från Ölanda säteri med potatispuré och pepparrotskrème

GRÖNA VAL

Elmias egengjorda falafel med aioli, hummus och lätt torkad tomat samt tre sorters ekologiska sallader

Örtmarinerad fläskytterfilé från Småland med palsternacka, honung och citron samt tre sorters ekologiska sallader

Alla tallrikar serveras med bröd och sallad,
Vätternvatten, krav- och rättvisemärkt kaffe/te och kaka.

KONFERENS

FIKA & TAKE AWAY

Lilla förmiddagsfikat

Helfralla med ost och skinka

Serveras med frukt, krav- och rättvisemärkt kaffe, te
och Vätternvatten

Frukostpaketet

Mini-ostfralla, mini-kanelbullar, yoghurt med müsli,
mini-smoothies, frukt,

Serveras med krav- och rättvisemärkt kaffe, te
och Vätternvatten

Lilla eftermiddagsfikat

Välj mellan kanelbulle, morotskaka eller chokladboll.

Serveras med krav- och rättvisemärkt kaffe, te,
frukt och Vätternvatten

I FARTEN TAKE AWAY PÅSE

Lunch

Wraps med grillad kyckling,
varmrökt lax eller hummus
inkl. frukt, choklad och mineralvatten

Fika

Muffins eller helfralla med ost, skinka och grönt,
krav- och rättvisemärkt kaffe, te, frukt

TRERÄTTERS

Småland

Sotad lax med gräslökskrème, sparris, confiterad äggula och forellrom
Brässerad lokal ko med karamelliserad kål, fondantrotselleri,
potatispuré och tryffelsås
Krämig chokladkaka med saltkola och tryffel

Världen

Inkokta pilgrimsmusslor med soja, ingefära och chili
Majskyckling med Karl-Johansvamp, syrad romanesco,
rödvinsreduktion och potatispuré
Jordgubbspannacotta med rabarberkompott, färska bär och maräng

Närproducerad

Gulbeta med crème på Brostops hemost, syltade kantareller och rostad
hasselnot
Svensk oxfilé med rödvinssås, persiljemör, bakad tomat och
potatisgratäng
Blåbärsmousse med citron toppad med mandelsmul

Havet

Skagen på kavring med citrusgelé, potatiscrisp och dill
Ungsbakad fjällröding med citronsmörsås, sikrom och örter
Citronkeselamousse med hallongele och kokosflarn

Gröna

Marinerad tofu med soja, chili, ingefära och gurka
Grillad aubergine med tamarind, fänkål, gurkmeja, potatis och ruccola
Vegansk citroncrème med hallonkompott

Önskar ni tvårätters?

Välj förrätt och varmrätt eller varmrätt och dessert.

Kaffe och te till dessert ingår i trerättersmenyerna
samt till tvårättersmenyn när du väljer dessert.
Väljer du förrätt och varmrätt tillkommer kaffe 25kr.

I priserna ingår personal uppdukning med servett, linnedukar och enkel blomma.



BUFFÉ

Minst 20 personer

Middag & after work

Foccacia med färskost

Kyckling från Öland med krämig mango- och chilidressing

FC Gruppens varmrökta lax med löksallad och gräslöksmajonnäs

Rökt fläskkarré med chipotleglaze

Fänkålssallad med äpple, citron och kruspersilja

Brostorps ostcrème i filokrustad med syltad kantarell

Potatissallad med senapsemulsion, äpple, gräslök och salladslök eller
potatisgratäng med vitlök och parmesan

Klassikern

Valfritt bröd med tillbehör från eget bageri

Grekisk sallad och tomatsallad

Små salamispett

Parmarullar med mozzarella

Pastramiknyten med dijonsenap och färska örter

Färskrökt lax

Marinerad fläskytterfilé i skivor

Marinerad kycklingfilé från Öland

Potatisgratäng med vitlök, dragon och parmesan

I priserna ingår personal, uppdukning med servett, linnedukar och enkel blomma.

MINGEL

Småländska snittar

Vrigstads ostpaj med sikrom, smetana och gräslök
Brostorps hemostpuré med picklad skogssvamp
Kanapé på Elmias rökta lax, forellrom och dill
Rapsgrispaté med Rudenstams äpple och surdegskrutonger

Mingeltallrik

Vrigstads ostpaj med sikrom, smetana och gräslök
Brostorps hemostpuré med picklad skogssvamp
Kanapé på Elmias rökta lax, forellrom och dill
Rapsgrispaté med Rudenstams äpple
Skagen med sikrom och dill
Krustad med fänkål, bacon och parmesan
Potatissallad med kapris och salladslök
Hembakad färskostbulle

VICKNING

Elmias egen korv, "Elmiakorven" på närproducerat kött,
nybakat briochebröd, rostad lök och Västerviks senap
Vaggerydskorv med bröd
Pucko till vickningen

DRYCK

VINPAKET

1 glas husets vin till förrätt (alternativt öl/cider eller alkoholfritt)

1 glas med påfyllning, husets vin, till huvudrätt (alternativt öl/cider eller alkoholfritt)

FESTPAKET

1 glas husets cava (alternativt alkoholfritt mousserande vin)

1 glas husets vin till förrätt (alternativt öl/cider eller alkoholfritt)

1 glas med påfyllning, husets vin, till huvudrätt (alternativt öl/cider eller alkoholfritt)

DRYCKESPAKET PREMIUM

Vinerna väljs ut av sommelier

1 glas vin till förrätt (alternativt öl/cider eller alkoholfritt)

1 glas med påfyllning till huvudrätt (alternativt öl/cider eller alkoholfritt)

VIN

Husets vin, glas

Husets vin, flaska

Mousserande vin, glas

Mousserande vin, flaska

DRINKBILJETTER

Öl, vin och cider

eller alkoholfritt alternativ

Drinkbiljett 4 cl

ALKOHOLFRIIT

Mousserande vin

Vitt vin

Rött vin

Öl 33 cl

Lättöl 2,2%

Vista Kulles äppelcider

Coca Cola, Sprite, Fanta

Mineralvatten, naturell/citron 33cl

Krav- och rättvisemärkt kaffe eller te

ÖL

33 cl

50 cl

CIDER

33cl

AVEC



FC GRUPPEN

Kontakt

För bokningsförfrågningar: elmia@fcgruppen.se

Andreas Johansson
Platsansvarig Elmia
andreas.johansson@fcgruppen.se
+46 708 305 410

Mikael Eriksson
Kökschef
mikael.eriksson@fcgruppen.se
+46 708 305 415